66e Année. T. 131. N° 25-26 19-26 Juin 1949

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
1 - JUIL 1949

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 Frs

LE NUMÉRO : 30 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76 (2 LIGNES

MACCLESFIELD SANS LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Agents généraux : GARRIGUE & CHALLOU, Bordeaux

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

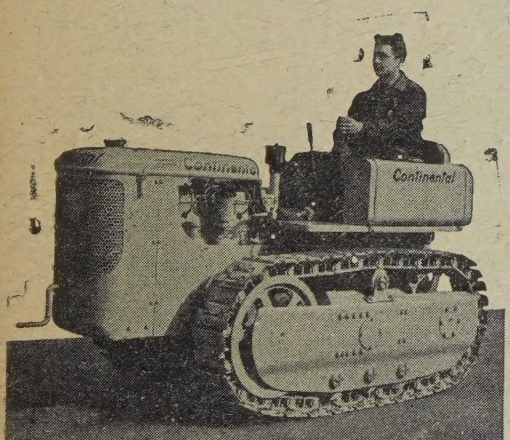
ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Tract Continental



DIESEL
- CB 70 — NORMAL ÉLARGI
- CP 60 — NORMAL
- CD 40 — VIGNERON STANDARD

ESSENCE-PÉTROLE DIESEL
- CB 25 — VIGNERON STANDARD

Largeur hors tout 0 m. 85 ou 1 m.

Demander notice PAV

Éts RICHARD Frères, 17 à 21, rue de Saint-Cyr
LYON

Tél. Burdeau 75-53 75-54

Service commercial : Tél. Burdeau 79-42

La qualité de votre élevage

dépend de sa nourriture.

Vous obtiendrez plus d'œufs en mélangeant à la pâtée de vos poules la PROVENDÉINE SANDERS. Elle évitera le gros ventre à vos lapins et leur donnera un poil soyeux et une viande de qualité.

PROVENDÉINE SANDERS

Pour renseignements techniques :

Georges MAYNADIER, ingénieur agricole.
Délégué régional à BELLEGARDE-SAINTE-MARIE (HAUTE-GARONNE)

POURQUOI planter LARGE

puisque les tracteurs vignerons ARD. et MOTOCHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— CASTELNAUDARY (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN,** 189 r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lesoure, **ORAN**

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SILVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

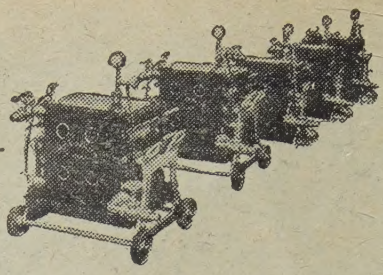
TRAITEMENT MIXTE
EN SOUFRAGE A SEC
contre
OÏDIUM et VERS DE LA GRAPPE

Gesasoufre
4 POUR CENT DE DDT. 84 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
Distributeurs: LE FLY-TOX et St-GOBAIN

26

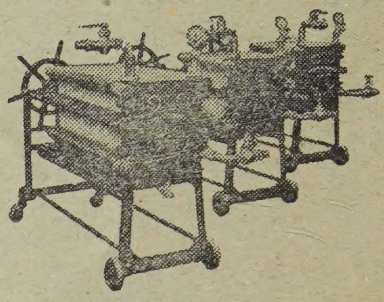
POUR LES ARBRES FRUTIERS
contre Anthonomes, Chenilles défeuillantes, Carpocapse
POUR LES OLÉAGINEUX
contre Méligèthes, Tenthrèdes
Employez le **SOMAX**
INOFFENSIF POUR LES ABEILLES
Ecrivez à la S.M.C. de SAINT-DENIS
69, rue de Miromesnil, PARIS (8e)

LAIT DE CUIVRE CONCENTRÉ
COLLOÏDAL 33 pour cent DE CUIVRE
Pour tous vos **sulfatages**, *seul ou mélangé avec soufre ou insecticides*
Le plus **puissant anticryptogamique homologué** *par le Minist. de l'Agr.*
VIGNE - ARBRES FRUITIERS
TRAITEMENTS D'HIVER DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ
Concessionnaires demandés
Commandes, renseignements s'adresser à P.-A. LACAZE, agent régional, 7, rue Tolosane, TOULOUSE
C'est un Produit : Société SELOXYDE, TARBES
Etablissements KULMANN, PARIS



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Ets SERRADO - Fondés en 1825

S. A. R. L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S. G. D. G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

POMPE à VENDANGE type **S - 48**

Elevez vos poussins sans perte

Pour éviter la **Pullorose** ou **Diarrhée blanche**, ajouter, dès les premiers jours, le **Galli Vaccin** en comprimés à la nourriture.

Pour éviter la **Coccidiose**, ajouter **Avicunyl**, à l'eau de boisson, à partir du 15e jour.

Veillez à l'équilibre de la nourriture et à la chaleur de l'éleveuse

Pour le traitement préventif et curatif des maladies des volailles et lapins, veuillez nous consulter

— RENSEIGNEMENTS ET NOTICES GRATUITS —

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,

VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

Dépôt à MONTPELLIER, Pharmacie DIEUZÈDE, 4, r. Maguelone

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ VOS CHAMPS, VOS PRÉS ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

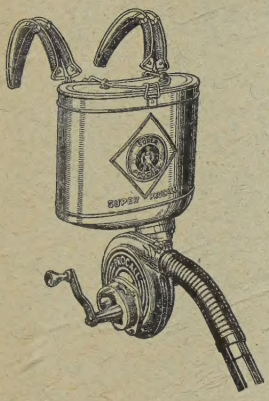
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul

30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).

Demander la notice gratuite

"SUPER
PROCALL "



POUDREUSE-SOUFREUSE
à action continue

CONCESSIONNAIRES RÉGIONAUX
& S.A.E, 177, rue de Courcelles, PARIS (17e)

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Pépinières Joseph GOYARD

MAISON FONDÉE EN 1900

Etablissements avec Directions autonomes à :

EPERNAY (Marne). Téléph. 3-11.
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-Mle). Téléph. 49-98.
MAISON-CARREE (Alger). Téléph. 752-44.
AIN-TEMOUCHENT (Oran). Téléph. 0-36.
EL-KSEUR (Constantine). Téléph. 0-17.
TUNIS, 10, rue Jean-le-Vacher. Téléph. 21-18.
BOUFEKRANE-MEKNÈS (Maroc). Téléph. 0-07.

— Toutes variétés de vignes, greffées et non greffées, garanties —

Champs d'expériences et PRODUCTEURS DIRECTS des meilleurs numéros anciens et nouveaux

IMPORTANTES PEPINIÈRES, 200 Hectares de vignobles et Pieds-mères

Même par grand vent..

SOUFREZ EN SULFATANT

AVEC LE

SOUFRE NIX

MOUILLABLE ET MOUILLANT

LA LITTORALE • BÉZIERS

66me Année — Nos 25-26 19-26 Juin 1949

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La situtation viticole. 319
— — Le 161-49 C et le folletage. 323
L. Levadoux. — La sélection en viticulture (suite). 324
R. Marsolat. — Une vieille richesse qui se meurt : l'Olivier. 328
A. Miallet. — Traitements anti-parasitaires aériens. 336
Questions diverses. — **V.C.** Le fluor a-t-il un rôle à jouer en Agriculture ?. 338
Informations. — Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères. . . . 339
— IVme Congrès national du raisin de table. 339
— Confédération européenne de l'Agriculture. — C.E.A. . 339
Bulletin commercial.
Tables analytique et des auteurs.
Chemins de fer.

CHRONIQUE

La situation viticole

La situation viticole reste obscure. Les problèmes qu'elle a posés dans le passé ont reçu des solutions dont la plupart peuvent être considérées comme des conquêtes des producteurs. La législation qui a organisé la répression des fraudes, les dispositions qui forment le statut viticole ont été souhaitées par les producteurs, parfois exigées par eux et c'est d'elles qu'ils se réclament lorsque surgit une crise nouvelle par ses caractères sinon par ses effets. Il n'est pas jusqu'à l'appareil de la fiscalité qui ne serve à contrôler le produit et qui ne soit considéré comme une des bases indispensables de l'application des lois viticoles.

La législation viti-vinicole française est une des plus sévères parmi celles qui s'appliquent à des produits placés hors d'un monopole d'état. A ces règles restent attachés des hommes qu'on ne peut considérer que comme des libéraux ; mais il y a lieu de se demander si elles ne constituent pas le maximum des sacrifices que peut consentir un libéral.

S'il en est ainsi, notre législation, qui heurte déjà bien des gens, ne pourra remédier aux vicissitudes qui atteindront inévitablement la production dans l'avenir ; et il est également nécessaire de se demander si cette armature juridique a atteint les objectifs qui paraissaient être les siens dans un récent passé ; et n'est-il pas nécessaire aussi de se dégager d'une sorte de mystique née de la force du verbe et du rayonnement de la personnalité de certains hommes pour, chaque fois, repenser l'ensemble

du problème non pas à l'échelle de la petite patrie ou de la petite semaine, mais à celle de l'homme.

Loin de moi la pensée d'aborder entreprise aussi vaste à laquelle se sont dévoués de si savants docteurs ; mais on me reconnaîtra peut-être la possibilités de saisir assez bien certaines incidences qui peuvent passer pour secondaires aux yeux des autres : c'est seulement à ce titre que je me mêle de la chose.

*
**

Il est particulièrement important de suivre les variations de la superficie du vignoble depuis l'invasion phylloxérique. Car l'implantation de la culture détermine les populations qu'elle entretient ; elle définit même assez nettement le produit.

Au cours d'une première période (1875-1929) on note une régression de la culture dans les départements septentrionaux (Ardennes : de 1280 ha en 1875 à 6 ha en 1929 ; Côte d'or : 33.745 ha à 13.450 ha ; Seine-et-Marne : 10.195 ha à 425 ha), et dans les départements montagneux (Haute-Savoie : de 6937 ha à 2551 ; Hautes-Pyrénées : de 14.774 ha à 6.410).

Pendant la même période la culture s'est stabilisée dans le Sud-Ouest (Vendée : de 16.965 ha à 17.664 ; Loire-Inférieure : 31.835 à 30.823 ; Gironde 145.121 à 133.115).

Mais elle s'est étendue dans le Midi (Hérault : de 167.145 à 181.767 ; Aude : 108.143 à 116.242 ; Vaucluse : 17.476 à 32.446, etc...).

Si l'on excepte le cas particulier offert par la Vendée, on constate que la culture de la vigne ne s'est étendue en cinquante ans que dans les quatre départements gros producteurs et en Vaucluse.

On peut passer sur les causes secondaires qui ont animé ce mouvement (raréfaction de la main-d'œuvre spécialisée, difficultés de reconstitution, etc.) pour ne retenir que la principale. C'est l'unification du prix du vin sur les places de consommation, qui a favorisé des régions dans lesquelles le climat, la rareté des maladies, les rendements élevés et la régularité de la maturation se conjuguaient heureusement pour permettre une production à faible prix de revient.

Depuis 1929 et jusqu'à la dernière guerre, si la tendance précédente continue à se manifester dans la vallée moyenne de la Loire, en Bourgogne, en Franche-Comté et en Gironde et si, également, la superficie déclarée continue à croître légèrement dans tout le Midi, la culture de la vigne progresse nettement dans certaines régions où, vingt ans plus tôt elle semblait en très nette régression :

Lorraine et Alsace, Dauphiné, Savoie, Sud-Ouest (sauf la Gironde) ; c'est ainsi que de 1929 à 1938, les superficies déclarées s'accroissent de 44.800 à 48.200 ha en Dordogne : de 31.000 à 35.533 ha dans le Tarn : de 12.120 à 14.370 ha dans les Basses-Pyrénées, etc...

Ce renversement de la tendance était animé par plusieurs causes dont la principale tenait au prix élevé des transports, à celui des impôts et d'une manière générale aux frais de commercialisation. A vrai dire ces causes n'avaient jamais cessé d'agir et les commerçants recherchaient depuis toujours les vins locaux lorsqu'ils étaient cédés à

bas prix. Depuis longtemps, il ne pouvait plus en être ainsi : depuis que l'intervention du mildiou exigeait la monoculture viticole dans les exploitations qui cultivaient la vigne française. Le développement des cultures d'hybrides (216.000 ha en 1929 probablement 250.000 vers 1938) a permis de reprendre alors la culture de la vigne dans les exploitations de polyculture, en dépit de tous les obstacles juridiques opposés aux plantations nouvelles.

Les dangers de cette évolution n'ont pas manqué d'apparaître au législateur de 1934, mais bien qu'il ait voulu alors la disparition du Noah, du Clinton, etc..., il peut aujourd'hui mesurer son impuissance en constatant la pérennité des cépages interdits dont les vins figurent encore dans les statistiques de l'administration.

Depuis 1939 cette nouvelle tendance ne s'est pas modifiée ; perceptible par la comparaison des superficies déclarées dont on s'accorde à suspecter la sincérité et à reconnaître la minoration dans certaines régions, elle est certainement plus marquée dans les superficies réellement cultivées.

*
**

De très sérieux arguments autorisent à prétendre que notre législation viticole est d'inspiration méridionale. Aussi n'est-il pas sans intérêt de rechercher dans quelle mesure cette région viticole, plus particulièrement dans les quatre départements gros producteurs, a pu bénéficier des dispositions desquelles elle se réclame aujourd'hui.

La superficie déclarée dans les « quatre gros » représente depuis 1929, approximativement 30 % de la superficie du vignoble métropolitain et 25 % du vignoble français (Métropole + Algérie).

Avant 1939, les quatre gros produisaient 48 à 53 % de la récolte métropolitaine ; dans l'ensemble de la production française (Métropole + Algérie), ils intervenaient pour 45 % en 1913, 38 % en 1931, 31 % en 1934, 29,4 % en 1946 pour regagner 35,2 % en 1948.

On mesure ainsi la perte de terrain que doivent supporter les départements méridionaux. Et l'on voit qu'elle ne peut être attribuée, comme on le fait parfois, aux seuls événements de guerre puisqu'elle se manifestait déjà avant 1939.

*
**

La force économique que représente le Midi viticole va donc en décroissant ; il serait injuste de considérer ce recul comme la simple conséquence d'une législation trop généreuse dans ses procédés ou trop timide dans ses objectifs et il est d'autant plus délicat de porter un jugement à ce sujet qu'à un recul méridional correspond, en fait, une avance de l'Algérie et des autres régions qui ont des titres équivalents à la sollicitude du législateur.

Voir le problème viticole sur le simple aspect d'intérêts régionaux, aussi respectables qu'ils paraissent, aussi bien défendus qu'ils peuvent l'être, c'est certainement s'opposer à porter des jugements faux.

Prétendre soumettre la viticulture aux règles rigides d'une doctrine politique et faire de cette somme de tradition, d'intérêts, de labeur, de joies et de peines qui est une des richesses de notre pays et un

élément remarquable de notre civilisation, le champ d'application de principes conçus pour d'autres fins, c'est également ouvrir la porte sur l'inconnu.

Rien de valable et de durable ne peut sans doute être fait qui ne repose sur des intérêts supérieurs approuvés des hommes de cœur, et susceptible d'effacer les actions égoïstes.

*
**

A celles-ci notre législation ne s'est que mollement opposée.

C'est ainsi que l'assiette du vignoble dans une région donnée a été modifiée progressivement : l'abandon des coteaux au profit des terres fraîches et fertiles n'a pas été favorable à la qualité des produits. Il a contribué au dépeuplement de certaines régions, et il a vidé des villages ; il rend précaire la vie des vignerons qui restent attachés aux terres arides ; et lorsque la vigne quitte ces terres, rien, absolument rien, ne vient la remplacer.

Si notre législation n'a pas réussi à freiner, — et encore moins à renverser ce mouvement et si, à ce sujet, elle a complètement échoué, son échec n'est pas moins net lorsqu'elle a cherché à s'opposer à la décadence de notre encépagement. L'extension de la culture des cépages gros producteurs, celle des cépages teinturiers, celle des hybrides n'ont pas amélioré la qualité des produits.

*
**

Les ressources financières des régions de monoculture viticole viennent uniquement de la commercialisation du vin. Le volume de la consommation taxée est une donnée essentielle de leur prospérité.

On sait que la diminution d'environ 30 % de la consommation taxée est l'événement inattendu qui marque l'après-guerre. Que la fraude, les plantations clandestines, la circulation clandestine, la fiscalité, l'insuffisance des ressources des consommateurs, le prix du vin, etc... contribuent peu ou prou à cette conjoncture, on ne le niera pas ; mais le vin n'est pas un produit indispensable à la vie ; on ne le consomme que par goût ; et lorsqu'il est moins bon, on est porté à le consommer en moindre quantité ou même à ne point le consommer du tout. Et cela, d'autant mieux que l'homme peut satisfaire de bien des manières son goût pour les boissons fermentées et que le vin a par le monde des concurrents très sérieux.

Autrement dit, les concessions faites par les producteurs dans le domaine de la qualité, concessions tolérées par notre législation, ne sont pas sans avoir des conséquences nuisibles à l'ensemble de la production parce qu'elles contribuent à freiner la consommation.

*
**

Ce jugement demande à être porté d'une manière plus nuancée ; l'A.O.C., V.D.Q.S., traduisent les efforts du législateur lorsqu'il a voulu organiser entre les produits de cépages différents, de terrains différents, la péréquation des prix qui doit raisonnablement être établie entre produits de qualité différente parce que, du point de vue du producteur, la qualité n'est recherchée que si elle paye.

Mais ces efforts du législateur — incapable de rayer le Noah de notre carte viticole — ont été vains. Ils ont été contrariés par les initiatives de ceux qui, produisant ou commercialisant de mauvais vins, continuent à duper les hommes d'esprit simple qui restent attachés à certaines traditions qui font la qualité et la valeur du vin.

*
**

On reviendra ici sur ce sujet aussi souvent que ce sera possible en s'efforçant de mesurer exactement les responsabilités de chacun des intéressés.

On a, déjà, le droit de dire que le système adopté n'a pu créer une situation privilégiée des régions traditionnellement viticoles au profit desquelles il paraissait conçu, qu'il n'a pas davantage réussi à maintenir dans le pays ce goût du vin dont, à tort ou à raison on croit qu'il est un caractère de notre civilisation, et que tout cela vient de ce qu'il n'a pas pu établir entre les qualités des vins de notre pays cette péréquation indispensable au développement des meilleurs et à la disparition des mauvais.

C'est pourquoi l'on souhaite autre chose et pourquoi également le prochain congrès de la Fédération des associations viticoles de France prend une particulière importance. Nous avons tout lieu de croire que le rôle de la coopération y apparaîtra avec toutes ses possibilités et que de ces possibilités des hommes auront pleine conscience.

Le 161-49 C et le Folletage

De nombreux cas de folletage ont été signalés qui concernent presque tous des vignes jeunes greffées sur 161-49 C. en 1948, en 1947, ou au cours des années antérieures.

On sait que le folletage se traduit par un flétrissement brusque apparu en mai ou juin sur des plantes jusqu'alors vigoureuses. Il y a dessiccation et chute d'une partie du feuillage ; les plantes ne meurent pas toujours et repoussent faiblement l'année suivante ; dans certains cas elles ne peuvent pas se rétablir et doivent être remplacées. On accorde généralement au vent une action déterminante dans le mécanisme du phénomène. La tige des vignes atteintes est bourrée de thylles dans les vaisseaux du bois.

Les cépages greffés sur 161-49 C. et qui ont particulièrement souffert sont très nombreux : Grenache, Jaoumet, Maccabéo, Carignan, Aramon, Servant et 12.375 S.V.

Dans quelques cas cela tourne au désastre.

Décidément, ce 161-49 C., pour lequel s'est manifesté dans le Midi l'engouement que l'on sait n'a pas fini de donner des soucis.

Nous étudierons bien volontiers les cas de dépérissement brusque observés en mai-juin dans les vignes greffées sur ce porte-greffe ou sur tout autre.

J. Branas.

LA SÉLECTION EN VITICULTURE

(SUITE)

III. — LA SÉLECTION MASSALE

3. — **La sélection négative.** — Nous avons considéré jusqu'ici la sélection sous son aspect positif, c'est-à-dire en tant que représentant un choix des élites à multiplier. On peut également la considérer comme procédant négativement par élimination des souches infertiles ou très peu fertiles.

Il semble *à priori* qu'il ne soit pas plus aisé de mettre en évidence l'infertilité des souches que leur fertilité. Cependant, si nous considérons la représentation schématique de la figure précédente, nous remarquons que les clones infertiles sont très nettement repérables. Les résultats relevés par Merjanian confirment également cette façon de voir. Du point de vue logique il semble, d'autre part, qu'il soit assez facile de constater cette infertilité au cours des années qui se montrent favorables à la production. Cependant tous les auteurs ne sont pas d'accord relativement au nombre d'années d'observation qui serait suffisant pour affirmer cette stérilité. Muth estime qu'un an est suffisant en années favorables, Zweigelt ne reconnaît comme infertiles que les ceps qui ont été improductifs deux fois au cours de quatre ans d'observations et Steingruber réclame trois années successives de mauvaise production. De fait ces estimations sont dépourvues de bases solides. L'infertilité d'une souche peut avoir plusieurs causes, et ce sont ces causes qu'il convient de rechercher. Signalons aussi que la sélection négative peut avoir comme but l'élimination des ceps stériles lors de la multiplication végétative et dans ce cas, elle se confond pratiquement avec la sélection positive envisagée plus haut et l'opinion du sélectionneur pourra se fonder sur un très grand nombre d'années d'observations. Mais lorsqu'on parle de sélection négative, on pense le plus souvent à la suppression des souches stériles : « Abbi a mente » écrivait déjà Soderini en 1600 « che l'anno che sono uve assai tu segni tutte quelle vite che non hanno uve, ordinariamente ne fan poche o che sono di cattiva ragione con di pochi grappoli e radi ; e taglia le tutte facendole annestare l'anno che segue sulla nuova messa o prima ».

Les vignes condamnées en raison de leur improductivité seront selon le cas :

a) remplacées par provignage : c'était la méthode ancienne et qui donnait de bons résultats, sauf dans les cas de maladie bactérienne ou de pourridié ;

b) regreffées comme l'indique Soderini, mais il faut s'assurer qu'on n'a pas d'affaire à une infertilité provoquée par une maladie transmissible par la greffe ou par une maladie qui affecte le système radiculaire, ce procédé ne vaut d'ailleurs que pour les vignes jeunes ;

c) remplacées, mais ceci ne vaut également que pour les jeunes plantiers et ne conviendrait pas non plus dans le cas de maladies transmissibles par le sol ;

d) taillées long et tout simplement arrachées l'année suivante. La

place laissée vide par l'enlèvement d'une vigne stérile, mais vigoureuse pouvant être mise à profit par les racines des souches voisines.

Tout ceci nous montre qu'il convient avant tout d'examiner les raisons exactes de l'infertilité du pied avant de passer aux actes qui d'ailleurs pourraient avoir dans certains cas une répercussion funeste.

4. — **La pratique de la sélection massale.** — Cette rapide revue critique permet de conclure favorablement, relativement à son efficacité possible. Nous allons maintenant, à la lumière de ce qui a été dit dans les pages précédentes, essayer d'énoncer quelques règles relatives à la sélection massale considérée dans le cadre d'une exploitation viticole, c'est-à-dire comme moyen d'action dont dispose le vigneron pour améliorer son vignoble.

Théoriquement le contrôle de chaque souche devrait porter non sur la production, mais sur l'expression végétative $Ev = Ra + Sb + Dc$. Cependant, outre qu'il est impossible au praticien de peser souche par souche le poids a de la vendange, d'en relever le degré mustimétrique c et de noter le poids b des sarments enlevés à la taille, les coefficients variétaux R, S et D lui sont inconnus, puisqu'il ignore l'identité des clones sur lesquels s'exerce son contrôle.

Dans la pratique, le vigneron passe dans sa vigne peu de temps avant la vendange et marque les souches qui lui paraissent les plus productives. Il serait cependant préférable d'ouvrir un registre de la plantation et de noter pour chaque cep le poids de la vendange, ou à défaut le nombre de grappes (les petites grappes étant comptées pour moitié), l'état des grappes (millerandage, coulure, pourriture, taille...) et la vigueur apparente de la souche. Quelques pesées faites à titre de sondages permettant de fixer les idées et de chiffrer les différences observées. Ce travail n'est pas impossible puisqu'il n'intéressera le plus souvent qu'une faible superficie de l'exploitation.

Le vigneron sera alors en mesure, en consultant son registre de connaître l'état de chacune des souches de la parcelle considérée.

Sa seconde préoccupation sera de rechercher les causes de la fertilité ou de la stérilité de chaque pied. Et de faire le départ entre ce qui est dû à la position de la souche (microclimat, plus ou moins grande fertilité du sol...) et ce qui est attribuable aux qualités intrinsèques de la plante. Cet effort n'est pas au-dessus des connaissances d'un viticulteur. Il cherchera à reconnaître en particulier, si la grande production ou la coulure ne sont pas le fait d'une position trop favorable (29). Dans les vignes greffées, il examinera les repousses des porte-greffes pour être sûr de l'identité du sujet.

Toutes ces observations seront également notées. En regroupant ces remarques, le praticien aura une idée assez précise de l'hétérogénéité de sa parcelle. Les cas de mauvaise production seront analysés dans leurs causes. On recherchera en particulier, s'ils ne sont pas d'origine pathologique : gelées plus fréquentes dans les bas fonds, chlorose, rougeau, pourridié, esca...

(29) Les cas de coulure provoqués par une trop grande vigueur communiquée par le sol ou le porte-greffe peut être maîtrisé par le rognage, l'incision annulaire et une taille généreuse. Cf. Bernon : Recherches sur la coulure. *Ann. E.N.A.M.*, XXIV : 57-68.

Les signes de dégénérescence seront notés pour chaque souche et on cherchera à délimiter l'extension de la maladie.

Ce travail fait, il sera possible de distinguer d'autres causes de coulure, en particulier, celles attribuables à une mauvaise conformation de la fleur : fleurs femelles, à étamines recourbées vers le bas, fleurs avalidouïres s'ouvrant en étoile, etc... On considérera les souches qui présentent cette constitution défectueuse de la fleur comme inaptes à la propagation végétative et leur remplacement par surgreffage pourra être envisagé.

Enfin, il sera possible à de très nombreux vignerons de reconnaître des différences ampélographiques entre les souches de son vignoble. Ainsi chez le Pinot les individus appartenant à notre clone A sont caractérisés par des feuilles plus découpées que celles des clones B et C ou même par d'autres caractères comme l'aspect des yeux (Pinot bouton d'argent). Il existe chez beaucoup de cépages des formes stériles ou coulardes faciles à caractériser. En 1947, M. Costes, viticulteur à Moissac, nous fit remarquer un chasselas coulard qui se distinguait des autres types par la couleur blanchâtre de ses sarments. Il est également possible à un observateur averti de distinguer les Pinots fins des Pinots grosse race non seulement d'après l'aspect des grappes qui sont plus développées chez ces derniers, mais aussi d'après celui des feuilles qui sont plus fortement bullées et plus finement dentées chez les premiers que chez les seconds.

Toutes ces observations sont sans doute trop imparfaites pour permettre d'en arriver au clone et de dépasser le stade de la sélection massale, mais grâce à elles on évitera les grosses erreurs d'appréciation.

Tant qu'il le jugera possible, le vigneron pourra s'efforcer d'éliminer les souches dont la coulure ou l'infertilité lui semblera être de nature constitutionnelle. Mais il s'abstiendra de surgreffer les ceps court-noués et évitera avec soin de propager la maladie dans son vignoble par des arrachages intempestifs.

Il réservera comme pieds-mères de greffons ou de boutures les souches ne présentant aucun caractère de dégénérescence (30) et appartenant aux types qui se sont révélés comme les plus productifs.

Lors du prélèvement des greffons des signes distinctifs devront signaler les souches mères à l'exécutant afin d'éviter toute erreur de sa part. Les bois insuffisamment mûrs seront écartés. Fnfin les nouvelles plantations obtenues avec ces bois seront à leur tour suivies avec soin.

Note sur le repérage des souches. — Les allemands, qui sont des hommes méthodiques, se sont occupés de toutes les questions relatives au marquage des souches (Cf. Bayer : Ueber Verfahren bei Kennzeichnung der Rebstöcke zu Selektionzwecken, Neustadt a. d. H. s. d.).

Bayer recommande d'éviter de faire des encoches sur la souche, encoches qui peuvent être dommageables à la bonne végétation ultérieure de celle-ci, il recommande aussi d'éviter les ligatures trop sérées.

Un bon marquage doit durer longtemps, être bon marché et ne pas nuire à la vie de la vigne.

(30) L. Boyer. — Maintien du vignoble et sélections. *Vigneron Champenois*, 1948, p. 267-272.

Les procédés utilisés varient avec la durée éventuelle de la signalisation.

On peut se contenter d'étiquettes de bois ou d'une couche de peinture pour un simple repérage.

Si on veut signaler pendant 2 ou 3 ans consécutifs des souches coulardes à supprimer on peut se servir de petites bandes de toile.

Mais si le marquage doit durer pendant tout ou partie de la vie du vignoble on aura recours à des rubans d'aluminium perforés ou mieux à des étiquettes de zinc portant le millésime de l'année, étiquettes de forme variée : ronde, carrée, triangulaire, chaque forme ayant une signification spéciale.

Es gibt auch « boswillige » Menschen mit welchem man rechnen muss. Toutes ces précautions ne valent pas un bon registre.

5. — **La sélection massale sur le plan national.** — La sélection massale a pu faire l'objet d'une activité administrative dans divers pays : Allemagne, Afrique du Sud...

Mais nous ne signalerons ici que les essais tentés en France depuis quelques années par la Section de Contrôle et de sélection de bois et plants de vigne sous la direction de M. le professeur Branas.

Le but poursuivi par ce service, créé en 1943, était avant tout d'enrayer la propagation de la dégénérescence infectieuse de la vigne, maladie qui semblait, pour partie du moins, responsable d'une diminution assez considérable de la production de certaines communes viticole. Pour cela, il fut procédé à un inventaire des champs de pieds-mères de porte-greffes de la France métropolitaine et au contrôle de ces vignes-mères. C'est ainsi qu'en quatre années successives 1.464 ha de pieds-mères étaient visités par le service de contrôle, ce qui permettait de constater que 49 % des plantations de vignes-mères étaient saines ou peu dégénérées alors que, 21 % présentaient une importante proportion de souches malades.

L'arrachage des plantations les plus affectées fut ordonné, mais la superficie totale arrachée ne dépassait pas 10 ha en 1947, en raison des difficultés de l'heure.

En même temps, la Section procédait au contrôle des pépinières de greffés-soudés et de racinés et ordonnait la destruction des parcelles les moins saines. « C'est, écrit J. Branas (31), une amélioration *par le bas* qui ne peut être obtenue que par une action de police à grands renforts de sanctions. Le système est aussi désagréable pour ceux qui ont à l'appliquer que pour ceux auxquels il est appliqué ; en outre, ces derniers ne trouvent aucun profit dans l'obéissance aux règles. Il était néanmoins indispensable ».

A côté de ces efforts de caractère négatif d'autres furent tentés pour améliorer la production « *par le sommet* ». En premier lieu, la la loi du 29 juillet 1943, habilitait la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne à autoriser la plantation de nouvelles vignes-mères à condition que celles-ci fussent établies en sol sain et avec des plants reconnus sains par le contrôle.

(31) Branas. *Op. cit.*, 1948.

La superficie de ces nouvelles plantations dépassait 1.000 ha en 1947. Enfin la Section Vigne du Comité permanent de la Sélection des plantes cultivées approuvait, le 22 juin 1948, un règlement technique relatif à la production des plants « sélectionnés classe élite », afin d'encourager les efforts de sélection sanitaire ou variétale qui pourraient être tentés par les pépiniéristes.

Il est encore trop tôt pour porter un juggement sur les efforts de la Section de sélection des bois et plants de viggne dirigés dans la voie de la sélection massale positive ou négative.

Notons cependant qu'en dépit des difficultés de tous ordres et dont le moindre n'était pas la faiblesse numérique de ses cadres, elle a sans cesse accru le champ de ses investigations. Elle peut dès maintenant orienter le viticulteur dans le choix de ses plants. Notons également que son activité ne s'est pas limitée à la sélection sanitaire et que ses agents ont pu reconnaître que sous une même dénomination comme celle de 3306 C, 101-14 M. d. G., Téléki 5 C etc..., plusieurs cépages différents pouvaient être livrés au commerce.

On peut espérer que cet organisme de contrôle et de sélection étendra encore dans l'avenir le champ de son activité, à condition qu'il rencontre auprès des vignerons utilisateurs l'appui et la compréhension que lui méritent ses efforts.

(à suivre) L. Levadoux.

UNE VIEILLE RICHESSE QUI SE MEURT : L'OLIVIER

COMMENT RELEVER NOTRE OLÉICULTURE

« L'olivier aux feuilles pâles, sans cesse renaissant de lui-même, règne sur le peuple des plantes comme Thésée sur le peuple des hommes. »

E. H.

Quittant les cités brumeuses, le voyageur qui descend la vallée du Rhône peut suivre tout au long du parcours la succession nuancée des paysages qui défilent sous ses yeux.

Aux campagnes agricoles, verdoyantes et riantes de fraîcheur, aux riches plaines fruitières et maraîchères, font place peu à peu les cultures en cascade accrochées aux terrasses caillouteuses, parcelles exiguës et multicolores qui se disputent le sol dans un jeu de damiers. Puis viennent les garrigues immenses et nues sous le soleil, collines coiffées de chênes verts, tapis de bruyère, de buis et de romarin, toute une flore arborescente issue d'un sol de pierres et d'un ciel de feu.

Vallée du Rhône, couloir de transition entre la capitale Rhôdanienne et la Côte, immense route naturelle qui, née dans le brouillard, vient, dans un rayon de soleil, mourir largement épanouie sur le Languedoc et la Provence. Trouée gigantesque qui réunit deux types extrêmes de régions, presque deux mondes : Lyon et le Midi.

Le Midi ! ce nom qui sonne le soleil et le ciel bleu, province riche de couleurs, de contrastes et de caractères, patrie de la vigne et des fleurs, demeure le royaume où *l'olivier* est roi.

L'olivier fait partie intégrante de nos paysages méridionaux, il en est le symbole vivant et son image entre dans le cadre familier de nos mas provençaux et de nos garrigues languedociennes.

Notre voyageur qui regagne le littoral s'écrie : « Me voici chez moi » à la vue du premier olivier, mais contrairement au dicton populaire qui veut que ce soit à Valence que commence le Midi, la zone de l'olivier s'arrête à Montélimar.

Arbre du soleil et de la lumière, l'olivier caractérise le Midi méditerranéen de sa silhouette typique et légendaire qui s'allonge en une immense guirlande de verdure depuis la frontière italienne jusqu'à l'Espagne. Il suit le contour harmonieux de la côte méditerranéenne qu'il souligne en un ourlet vert et argent, et s'engage largement dans la vallée du Rhône comme s'il voulait partir à l'assaut des pays nordiques. Mais sa nature frileuse lui interdit une telle escapade et son aire de culture reste fidèle à nos régions tempérées de la côte.

De son manteau éternellement vert il recouvre nos douze départements méridionaux, isolé et abandonné au milieu de la végétation spontanée des garrigues ou cultivé parmi les longs rubans de vignes et les bouquets d'amandiers. De son tronc noueux et immortel, il s'accroche le long des coteaux et contraste par sa masse arrondie avec la structure élancée et le superbe dôme des pins.

Chanté par les poètes et prosateurs au cours des siècles de notre histoire, immortalisé dans les textes et rites sacrés des temps antiques, arbre vénéré de la Mythologie, l'*oléa prima arborum* a proclamé sa suzeraineté sur tous les produits de notre terre méditerranéenne.

I. — LA PLUS ANCIENNE DES CULTURES

La culture de l'olivier est vieille comme le monde et son origine remonte à la plus haute antiquité. N'est-ce pas, en effet, un rameau d'olivier que la blanche colombe apporta dans son bec pour annoncer à Noé la fin du déluge !

Dans les nombreux écrits laissés par nos anciens agronomes, il est fréquemment question de la culture de l'arbre à huile, et dans chaque ligne on retrouve le puissant amour qu'il inspirait aux hommes.

Je ne puis résister au désir de relever quelques citations exprimées dans une langue agréable et fleurie qui, passant de la métaphore païenne à l'allégorie biblique, sont d'une puissante éloquence :

« *Minerve aux yeux d'azur — Pallas athéné — lors de la fondation d'Athènes, disputa à Neptune l'honneur de donner son nom à la cité naissante. Sur un gage de sa puissance, Neptune d'un coup de trident fit surgir du rocher un cheval fougueux, tandis que le sol frappé par la lance de Minerve s'entr'ouvrait pour livrer passage à l'olivier. Ce fut Minerve qui triompha et son nom Athène devient celui de la nouvelle cité* ».

Si le célèbre gastronome Monselet s'exprime d'une façon ravissante dans son « Almanach des Gourmands » :

« *N'est-ce pas une chose merveilleuse qu'un fruit si petit dont il semble que l'unique destinée soit de voisiner, dans les raviers avec les radis roses et les sardines à l'huile, ou de servir de parure à un canard rôti, fasse surgir une telle fantasmagorie* » ? les poètes latins, bien avant lui, surent louer tous les mérites culinaires de ces fruits si précieux :

« *Non afra avis, descendat in ventrem meum*
Non attagen Ionicus
Jucundior quam lecta de pinguissimis
Olea ramis arborum »
(Horace)) (1).

« *Ponitur his bicolor sincerœ baccas Minervœ* »
(Ovide) (2).

« *Si movebit*
Bacchus quam solet esuritionem
Succurent tibi mobiles olivœ »
(Martial) (3).

Terminons en citant Pline qui nous révèle la composition de l'olive « *faictes de noyaux, d'huyle, de chair et de lye* » permettant de donner par pression modérée une huile verte et fruitée, la meilleure de toutes « l'Omphacine ».

Si Virgile, Pline, Horace ont été les chantres de l'Olivier et en ont plaidé toutes les vertus, si de Caton l'Ancien à Columelle et à Olivier de Serres, les traités d'agriculture s'enrichissent d'une documentation inépuisable, sur l'art de cultiver *l'arbre de Minerve*, on reste surpris de la primauté dont il jouissait dans l'Economie agricole d'antan et de l'abandon quasi total dont il est l'objet à notre XX^me^ siècle.

Cette surprise passagère se trouve rapidement apaisée par l'évidence même des faits qui ont amené la régression de notre oléiculture métropolitaine. A chaque chose son temps, et après une ère de prospérité et de gloire, l'Olivier, victime des progrès de la civilisation, a été mis dans le rang des productions surranées. Mais tel un roi déchu qui combat pour recouvrer son trône, notre roi des arbres ne s'avoue pas vaincu, car dans son tronc monumental et primitif, couvent encore des réserves intarissables de noblesse et de force.

Avant d'analyser les facteurs possibles de sa « réhabilitation », c'est-à-dire d'étudier les principaux moyens à mettre en œuvre pour relever notre économie oléicole, il faut tout d'abord connaître quelles ont été les causes de son déclin. Permettons-nous, à ce sujet, une brève rétrospective sur sa culture en étudiant son évolution dans le temps et l'espace.

(1) « Ni l'oiseau d'Afrique, ni la gélinote d'Ionie, ne descendent en mon ventre plus agréablement que l'olive cueillie aux très touffus rameaux des arbres. »

(2) « Sur la table est placée la baie bicolore de la pure Minerve. »

(3) « Si Bacchus, a son habitude, atténue ton appétit viendront à ton aide les nobles olives. »

A. — L'OLIVIER EN FRANCE

Pour simplifier l'étude et sans faire appel à l'arbitraire, on peut, je crois, distinguer trois périodes au cours desquelles l'olivier après avoir été l'objet convoité des hommes, en est devenu la victime.

1° **Le règne de l'olivier :** *jusqu'au* XIXme *siècle*. — On reste rempli d'étonnement et d'admiration à la vue des travaux gigantesques qu'entreprirent nos aïeux il y a quelques centaines d'années. Ils ont réussi à « dompter la terre » et à transformer les pentes rocheuses et stériles en ces immenses escaliers, terrasses étagées avec art sous des murs de pierres sèches. Le labeur accompli dépasse tout ce qu'on peut imaginer et de ces « saïsses » ou « restanques », nos ancêtres patients et prévoyants attendaient la récolte en cultivant sous les oliviers leurs productions de première nécessité.

Les terres de plaine appartenaient aux seigneurs et les paysans n'avaient que les sols de valeur secondaire. Nés dans ces milieux, ils étaient obligés d'y vivre car les facilités de locomotion n'avaient pas encore amené l'exode rural, et l'exploitation des maigres terrains leur appartenant était une nécessité vitale pour eux.

A cette époque là, l'arbre étant jeune et possédant une grande rusticité, donnait des récoltes régulières. Les soins culturaux n'étaient pourtant pas plus rationnels que de nos jours, mais ils étaient prodigués d'une façon plus constante et plus répétée. Ce qui fait que la terre labourée, fumée, l'arbre bien soigné, des récoltes suffisantes assuraient les besoins modestes des ruraux.

Les statistiques donnent pour l'année 1866, une surface de 152.000 ha. avec 23 millions d'arbres.

A partir de cette date, la régression brutale est arrivée et nos oliveraies depuis lors n'ont cessé de perdre de leur importance.

2° **La mort de l'olivier.** — *1860-1940*. — Elle a coïncidé avec la venue de la crise phylloxérique qui, à partir de 1865 s'abattit sur notre économie viticole.

Il a fallu arracher, remplacer les vignes souffreteuses par des plantations nouvelles faites dans les meilleures terres à oliviers. De nombreux oliviers furent ainsi sacrifiés ; la vigne envahissante les a irrémédiablement refoulés des terrains riches et des plaines fertiles jusqu'aux abords des sols maigres et caillouteux où ils se sont maintenus.

Ce bouleversement de l'économie agricole a considérablement abaissé la production en huile d'olive, par suite de la diminution du nombre d'arbres d'une part, et de leur disparition des sols riches d'autre part.

Les chiffres du tableau suivant illustrent suffisamment l'importance de ces faits :

1866.	152.000 ha	avec 23 millions d'arbres
1892.	133.000 ha	
1910.	125.000 ha	avec 18 millions d'arbres
1929.	92.100 ha	
1936-1940. . . .	80.000 ha	avec 12 millions d'arbres

Depuis 1866, la surface occupée par les oliviers a donc diminué de 50 p. 100.

Par ailleurs, le rendement moyen a diminué dans des proportions plus rapides que les surfaces elles-mêmes du fait de l'inculture des vergers subsistants.

Rendement moyen par hectare en 1866 : 240 kg. d'huile.

Rendement moyen par hectare en 1940 : 100 kg. d'huile.

Production annuelle et moyenne de 1874 à 1904 : 1.300.000 qx. d'olives donnant 260.000 quintaux d'huile.

Production annuelle et moyenne de 1905 à 1914 : 800.000 quintaux d'olives donnant 160.000 quintaux d'huile.

Production moyenne actuelle par an : 450.000 quintaux d'olives donnant 80.000 quintaux d'huile.

Cette chute de rendement par unité de surface ou d'arbres, tient surtout du fait que seules les oliveraies en terrain sec, en coteaux de valeur secondaire, ont été conservées, alors que les bons sols jadis en oliviers, ont été transformés en vignobles. Si en 1860, toutes les oliveraies étaient soignées, il est juste de dire qu'en 1939, la moitié d'entre elles étaient délaissées et improductives, d'où la cause évidente d'un rendement moyen très inférieur.

L'extension et la prospérité économique du vignoble a discrédité l'oléiculture. Les oléiculteurs ont brûlé ce qu'ils avaient adoré, et après avoir été les princes de l'agriculture provençale, ils en sont devenus les parents pauvres.

3° **La résurrection de l'olivier :** *1940 à nos jours*. — L'olivier, arbre symbolique de la paix, peut également devenir « l'arbre de guerre ».

Toutes les guerres ont une issue qui dépend en grande partie des conséquences indirectes dont sont victimes les nations belligérantes. La « guerre des armes » entraine la « guerre économique ». Si les guerres napoléoniennes ont connu la « guerre du sucre », nos guerres modernes, la « guerre du pétrole », on peut également affirmer sans exagération que la « guerre des matières grasses » a été un élément de premier plan au cours de nos cinq années de lutte.

Comme celle de 1914-1918, la guerre de 1939 a présenté dans son long cortège de privations, le grave problème du ravitaillement en corps gras.

Voyons comment se présentait le commerce des huiles en France à la veille de la guerre :

Besoins :

En temps normal, chaque habitant consomme en moyenne en France, 6 à 8 litres d'huile par an, soit au total pour notre nation. . . . . *3.000.000 qx.*

Ressources :

Production métropolitaine d'huile d'olive en année normale.	80.000 qx.	
Importation (principalement de l'Afrique du Nord, en franchise).	250.000 qx.	
Total.	330.000 qx.	
A déduire nos exportations à l'étranger. .	100.000 qx.	
Total de nos disponibilités en huile d'olive. . . .		*230.000 qx.*

6, Rue de l'Herberie — MONTPELLIER — Tél. 70-23

Les Anciens Ets AULAGNE - LYON

présentent

NOVEMOL Alcools terpéniques sulfonés 100 o/o

Rend toutes les bouillies

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
STABLES

NOVEMOL est un

auxiliaire précieux contre l'OÏDIUM

Rend le Soufre mouillable

NOVEMOL renforce

L'action anticryptogamique et insecticide des bouillies cupriques, arsenicales, nicotinées au DDT et à la roténone

Distributeur : SAFA 6, r. de l'Herberie MONTPELLIER Tél. 70-23

Les Anciens Ets AULAGNE de LYON

présentent

PHOSPHEMOL 314

à base de S. N. P.
le plus puissant des insecticides de synthèse

PROTÉGERA
vos
VERGERS, VIGNES
contre

PUCERONS - PSYLLES - TIGRES
COCHENILLES - ANTHONOMES - THRIPS
MOUCHES des FRUITS - VERTS des FRUITS
EUDÉMIS - COCHYLIS

PHOSPHEMOL 314

en

BOUILLIE ⚜ **POUDRE**

Distributeur SAFA 6, r. de l'Herberie MONTPELLIER Tél. 70-23

ATTENTION !! Les pucerons et insectes des vergers attaquent.

Défendez-vous avec

PHOSPHEMOL 314

en POUDRE ◇ **en BOUILLIE**

le plus puissant des insecticides de synthèse

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Protégez 100 % vos
VIGNES - JARDINS
CULTURES

Grâce au

CUBEROL

Insecticide à la roténone

Inoffensif pour l'homme & les animaux domestiques

Ne détériore pas les appareils
Ne brûle pas les végétaux

EN

BOUILLIE ● **POUDRE**

UMUPRO
20, r. Gasparin
LYON

SACFA

Distr. SACFA
6, r. de l'Herberie
MONTPELLIER
Tél. 70-23

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Vient de paraître

LA REVUE FRANÇAISE

N° 19

Avec la collaboration de :

André MAUROIS, Louis DE BROGLIE, Serge LIFAR.

Et les chroniques de :

Edmond JALOUX, Firmin ROZ, Thierry MAULNIER, Marcel LUCAIN, Frédéric LEFÈVRE, Jean MURAY, Henri CLOUARD, Philippe ARIÈS, Serge MOREUX, Pierre du COLOMBIER, J.-L. VAUDOYER, Louis SALLERON.

Présentation de luxe

ABONNEMENT : France et Union Française : 6 mois 1.900fr. ; un an 3.500 fr.
Etranger : 6 mois 2.350 fr. ; un an 4.400 fr.

LA REVUE FRANÇAISE, 7, r. Lafayette, PARIS (9e)

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
VERMOREL
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

A vendre : une colonne à distiller complète, parfait état, 15-20 hectos A.P. par jour à 88°-90°. Georges Eyraud, L'Isle-sur-Sorgue (Vaucluse).

Insecticides Agricoles

AGIR

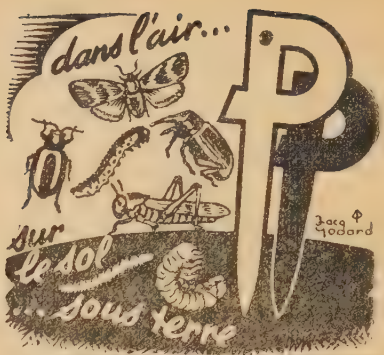
AGIRAL

POUDRE 5%

ÉMULSIONS D.D.T. ACTIVÉ

8% ET 20%

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF C. G. E.
5, rue de Rome - PARIS 8e
MM. GARRIGUE et CHALOU
BÉZIERS



L'HEXA PECHINEY-PROGIL

protège vos cultures

HEXALO

12% D'HEXA - LICENCE A. DUPIRE

HEXAPOUDRE

4% D'HEXA - LICENCE A. DUPIRE

Ste Cie DES POTASSES D'ALSACE
7, r. de Logelbach, Paris (17e)
1 *bis*, r. d. Verdun, Montpellier

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET

TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture ".

La différence, soit en moyenne 2.500.000 quintaux, était fournie par les huiles de graines, principalement par l'arachide en provenance du Sénégal et des Indes anglaises. C'est dire que les besoins en huile d'olive sont loin d'être couverts, et nos 80.000 quintaux de production sont une poussière dans les 3.000.000 demandés par la consommation. La France est essentiellement tributaire des pays étrangers, et l'on peut dire que l'on consomme 8 à 10 litres d'huile de graines pour un litre d'huile d'olive.

Il n'est pas nécessaire, je crois, d'insister sur la gravité du problème quand la guerre éclata en 1939. On comprend aisément la situation : prime de plantation par arbre, plus d'importation d'huile de graines, suppression des arrivages d'huile d'olives d'Afrique du Nord, le sol français devenait ainsi le seul et unique fournisseur d'huile.

Du jour au lendemain, il a fallu faire face à un problème très difficile : ravitailler 40 millions d'habitants avec 80.000 ha. d'oliviers donnant une production moyenne de 80.000 quintaux d'huile, soit le chiffre ridicule de 200 grammes par personne et par an.

C'est alors, que parmi les denrées alimentaires essentielles, les corps gras ont représenté indiscutablement l'un des postes les plus préoccupant de l'approvisionnement français. Une politique agricole a mobilisé toutes les activités pour produire de l'huile, avoir de l'huile, leiv-motiv qui depuis 1941 est devenu un facteur vital de premier plan.

On peut obtenir l'accroissement productif d'une denrée agricole soit au moyen de l'augmentation de la superficie cultivée, soit par des encouragements culturaux tendant à élever les rendements unitaires. La production de l'huile pouvait ainsi augmenter, d'une part, avec l'intensification des cultures annuelles d'oléagineux, et, d'autre part, avec l'amélioration culturale de nos oliveraies existantes.

Nous avons alors tous connu cette « guerre de l'huile », ces plans de production oléicole suivis d'impositions, ces primes d'encouragement, garanties de vente et un bon prix assurés aux producteurs, le tout savamment orchestré par une propagande intensive. Et ce furent les séries d'essais aussi nombreux que variés, depuis le colza jusqu'au tournesol en passant par le carthame et lallemantia, plantes qui, dans nos régions, donnèrent des résultats plus ou moins encourageants.

Parallèlement, tous les efforts ont été accomplis pour donner aux oliveraies abandonnées les soins nécessaires à leur remise en productivité. Après plusieurs années de relégation, notre « bon vieux olivier » a retrouvé la considération des hommes venus lui demander secours, et il a fallu cette période de misère et de souffrance pour l'apprécier.

Un gros travail de remise en état a dû être fourni : défrichement des « olivettes » envahies par les herbes et les ronces, labours répétés et fumure rationnelle, taille sévère des arbres couverts de bois mort et de parasites, et c'est ainsi que chaque propriétaire d'oliviers s'est ingénié à mieux cultiver pour produire davantage.

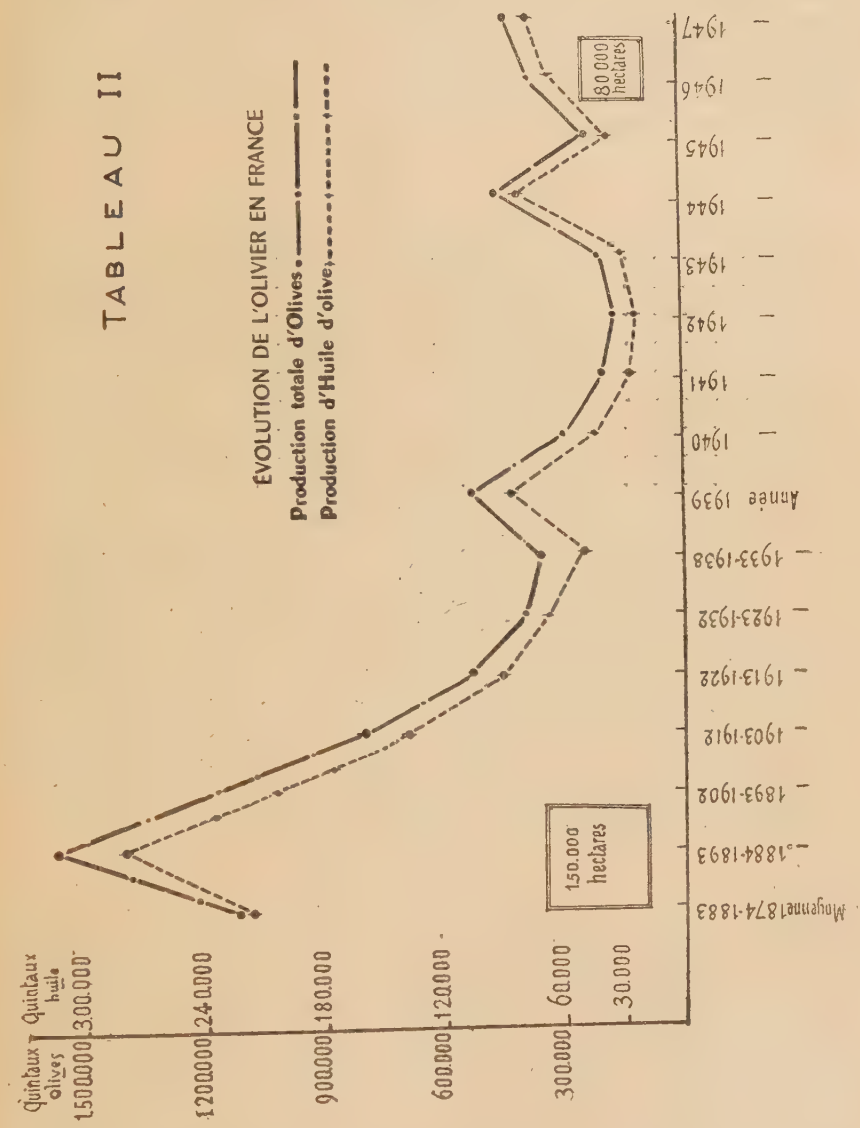
Les heureux possesseurs de quelques arbres furent fort enviés, la plus petite oliveraie, le moindre olivier productif devenant une sérieuse source de profits.

Tableau I. — EVOLUTION DE L'OLIVIER EN FRANCE

	Production totale d'olives	Production huile d'olives		Production totale d'olives	Production huile d'olives
	Quintaux	Quintaux		Quintaux	Quintaux
Moyenne an. 1874-1883	1.120.000	220.000	Années 1924	400.000	70.000
« 1884-1893	1.560.000	280.000	« 1925	260.000	45.000
Années 1893	1.180.000	210.000	« 1926	330.000	60.000
« 1894	1.060.000	190.000	« 1927	480 000	85 000
« 1895	1.260.000	225.000	« 1928	430.000	80.000
« 1896	1.390.000	250 000	« 1929	490.000	80.000
« 1897	930.000	170.000	« 1930	280 000	50.000
« 1898	1.420.000	250.000	« 1931	310.000	55.000
« 1899	900.000	160.000	« 1932	470.000	85.000
« 1900	1.080.000	185.000	« 1933	270.000	40.000
« 1901	1.060.000	180.000	« 1934	390 000	60.000
« 1902	1.330 000	220.000	« 1935	450.000	70.000
Moyenne an. 1903-1912	800.000	140.000	« 1936	460 000	70 000
Années 1913	380.000	70.000	« 1937	300.000	35 000
« 1914	830.000	130 000	« 1938	330 000	40.000
« 1915	600 000	110 000	« 1939	530.000	85.000
« 1916	300.000	50.000	« 1940	300 000	45.000
« 1917	1.130.000	190.000	« 1941	220.000	30.000
« 1918	400.000	70.000	« 1942	180.000	25.000
« 1919	640.000	115.000	« 1943	210.000	30.000
« 1920	260.000	45.000	« 1944	450.000	85.000
« 1921	470.000	85.000	« 1945	250.000	40.000
« 1922	450.000	80.000	« 1946	380.000	70.000
« 1923	560.000	100.000	« 1947	450.000	80.000

Ce brusque retour des choses, cet engouement tardif pour l'oléiculture, guidé par un intérêt matériel et humain, a permis une revalorisation très nette de nos oliveraies et une production sensiblement accrue.

TABLEAU II



En outre, la bonne volonté des oléiculteurs a été secondée par les diverses mesures prises par le Gouvernement. Des textes sont intervenus pour enrayer le mouvement d'abandon des oliviers et encourager leur remise en culture. C'est ainsi que la loi du 22 mai 1941 a institué des primes d'encouragement pour les nouvelles plantations et pour les travaux de greffage et de régénération, alors que l'arrêté du 26 octobre

1942 interdit tout arrachage d'oliviers et assure la sauvegarde des vergers susceptibles de produire.

La loi du 22 mai 1941 accorde une *prime de régénération* pendant dix ans pour tous les oliviers régénérés par recépage au niveau du sol ou par surgreffage. De plus, une *prime de plantation* est attribuée pendant quinze ans pour toute plantation nouvelle comportant un minimum de 25 arbres plantés à un écartement de 8 mètres en tous sens.

Le taux des primes, fonction évidemment des crédits alloués par le Ministère de l'Agriculture, est le suivant :

Année	Crédits totaux	Prime de régénération par arbre	Prime de plantat. par arbre
1941.	4.000.000 fr.	5 fr. 85	11 fr. 70
1942.	4.000.000 fr.	8 fr. 70	17 fr. 40
1943.	4.000.000 fr.	8 fr.	16 fr.
1944.	4.000.000 fr.	7 fr. 70	15 fr. 40
1945.	4.000.000 fr.	7 fr. 85	15 fr. 70
1946.	4.200.000 fr.	6 fr. 88	13 fr. 76
1947.	4.200.000 fr.	6 fr. 56	13 fr. 12
1948.	4.200.000 fr.	5 fr. 71	11 fr. 42
1949.	20 millions. Ce crédit est inscrit au budget du Ministère de l'Agriculture. S'il est accepté, cela permettra d'accorder environ 25 fr. par olivier régénéré et 50 fr. par olivier nouvellement planté, ce qui constituera un encouragement sérieux à la reconstitution des oliveraies.		

Les tableaux annexes I et II permettent de voir en détail l'évolution de notre oléiculture en France et de noter surtout le gros effort accompli ces dernières années pour améliorer la production.

(à suivre)

R. Marsolat,
Ingénieur des Services agricoles de l'Hérault.

TRAITEMENTS ANTI-PARASITAIRES AÉRIENS

L'attention du monde agricole vient d'être attirée par les essais de traitement antiparasitaire des cultures au moyen d'appareils aériens.

Après l'Amérique, dont on connaît l'avance en cette matière, l'Angleterre a développé depuis 1948, l'usage des « Spraycopters », hélicoptères spécialement adaptés à la pulvérisation liquide.

Une importante société (1) a créé dans le Royaume-Uni quatorze centres équipés de la façon la plus complète : laboratoires, où entomologistes et chimistes travaillent en liaison à la mise au point de produits spécifiques de la lutte contre tels insectes ou de la défense de telles cultures ; usines pour fabriquer ces produits ; ateliers pour construire ou transformer les appareils de pulvérisation, aériens ou terrestres ; enfin, équipes de traitement, qui par un personnel très entraîné et un matériel spécialisé, accomplissent à forfait les travaux

(1) Pest Control (U. K.) Limited à Bourn, Cambrige (Engl.).

de défense contre les insectes, les cryptogames ou les plantes adventices.

Le matériel aérien a ses avantages :

Parcours rapide en ligne droite entre le chantier de travail et la base de remplissage des appareils ; même célérité dans le travail. De plus la suppression du contact avec le sol évite tout dommage aux plantes par les roues ou les chenilles des appareils. Cette facilité rend possible, par exemple, une intervention sur des cultures versées par les vents.

L'avion exige des conditions d'espace, d'altitude, casi normales en Amérique, mais moins généralement réalisables dans les pays occidentaux de notre vieux continent.

Aussi l'hélicoptère a-t-il pris sur lui un avantage marqué. Planant presque sur place s'il le faut, se mouvant à quelques pieds de hauteur, il peut s'attarder à rechercher la perfection du travail.

Son hélice, rabattant vers le sol le nuage liquide issu d'une rampe à gicleurs, crée un remous atomisé qui enveloppe les plantes comme le fait un poudrage et assure à la pulvérisation son maximum d'efficacité.

Les appareils anglais sont des Westland-Sikorski S. 51, propulsés par un moteur de 450 HP ; un moteur auxiliaire de 3 HP commande la pompe à pulvériser.

Normalement triplace, cet hélicoptère adapté ne comporte que le siège du pilote. Sa charge est complétée par un réservoir léger à bouillie de 300 litres de capacité et sa rampe couvre une largeur de 11 mètres environ. Une station mobile de rechargement en carburant et en bouillie se tient à proximité des chantiers.

L'équipe comprend en outre, un contremaître, un mécanicien, et sur

le terrain deux ou trois signalisateurs en rapports par radio avec le pilote qu'ils ont mission de guider.

La grande maniabilité du « spraycopter » et sa facilité apparente de manœuvre sont conditionnées par un entraînement poussé des pilotes, qui ne parviennent à la maîtrise qu'après de nombreuses heures de vol.

Toute cette organisation est onéreuse et pourtant le traitement par hélicoptère n'est guère plus coûteux que la méthode habituelle. Cela est dû d'abord à sa rapidité, qui lui permet de traiter 150 à 200 hectares par jour, si les conditions s'y prêtent.

Sa grande mobilité réduit au minimum les temps morts et les jours creux sont rares, car les terres détrempées ne l'arrêtent pas. Certaines conditions atmosphériques lui sont pourtant contraires : il admet des vents réguliers de 60 km-heure, mais les bourrasques de force moindre empêchent son utilisation.

Sa charge est relativement faible. On envisage d'adapter à ce travail de grands autogyres trimoteurs « La Cierva » dont la mise au point n'est toutefois pas immédiate.

En France, l'intérêt s'éveille pour ces nouvelles méthodes. On a suivi dans la presse, l'offensive officielle de grand style menée à Etrepagny contre les hannetons.

Sans pouvoir créer un précédent quant à l'action directe de l'Etat pour la défense des cultures, elle a permis de supputer les résultats que pourrait atteindre dans cette voie la profession agricole organisée, avec le concours de sociétés civiles spécialisées. Les essais régionaux vont se multiplier et permettront de préciser les cas où les traitements aériens seront possibles et rentables.

Pour l'instant, et malgré tous leurs avantages, on ne peut les considérer que comme un adjuvant utile des équipements terrestres, qui demeurent le moyen d'action normal — et d'ailleurs unique pour les petites cultures.

A. Miallet,
Ingénieur des Services agricoles des A.-M.

QUESTIONS DIVERSES

Le fluor a-t-il un rôle à jouer en agriculture ?

Il y a quelque 30 ans dans une carrière de spath-fluor de Saône-et-Loire, à Voltenne, son propriétaire M. de Champeaux avait installé un atelier de broyage et de blutage et vendait son minerai pulvérisé aux agriculteurs régionaux comme engrais. Il faut croire qu les résultats n'étaient pas mauvais, car ce ne fut pas la mévente qui fit cesser ce travail, mais les incommodités que les poussières amenaient aux ouvriers.

On sait que le spath-fluor est un fluorure de chaux, $Ca F^2$ appelé aussi fluorine, lequel renferme généralement un peu de silice. Il est la base de la fabrication de l'acide fluorhydrique et de l'acide fluosilicique.

Ce dernier est également un sous-produit de la fabrication des

superphosphates. Dans la transformation du phosphate monocalcique soluble, qui est le but principal de l'opération, l'apatite, qui accompagne toujours le phosphate naturel et qui est un fluophosphate de chaux, se décompose sous l'influence de l'acide sulfurique amenant un fluorure de silicium, qui sert de base à l'obtention de nombreux fluosilicates. Parmi ceux-ci, le fluosilicate de soude, non toxique pour l'homme et les animaux domestiques est un excellent insecticides.

D'autre part, nous savons qu'en Allemagne, on utilise couramment comme engrais les sulfates de chaux fluorés, recueillis comme sous-produits dans la fabrication de l'acide fluorhydrique.

V. C.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères. — Le concours d'admission à l'Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères aura lieu le 18 juillet, au siège de l'établissement.

Les inscriptions seront closes le 5 juillet.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à M. le Directeur de l'Ecole.

==«O»==

IVme Congrès national du raisin de table. — Le raisin de table est un fruit excellent et apprécié par tous.

Pour ses vitamines et certaines qualités qui lui sont propres, il est très conseillé par les millieux médicaux, aux malades et aux convalescents.

Enfin, par ses possibilités d'exportation c'est une source de devises pour le pays.

Dans ce but la Direction des Services agricoles du Var, en accord avec la Fédération nationale des Producteurs de raisin de table et le Syndicat des Producteurs de raisin de table de Carqueiranne organise les 9 et 10 juillet prochain à Carqueiranne, le IVme Congrès national du raisin de table.

La journée du 9 sera consacrée à des exposés en salle présentés par des rapporteurs spécialement choisis.

Celle du 10 sera réservée à la visite des vignobles de raisin de table de Carqueiranne, de la Presqu'île de Giens et de l'Ile de Porquerolles.

Les agriculteurs qui désirent participer au Congrès, à l'excursion et au banquet de clôture sont invités à se mettre en rapport avec le Syndicat des producteurs de raisin de table Carqueiranne, Var.

==«O»==

Confédération Européenne de l'Agriculture — CEA. — Un accord a été conclu entre la Confédération européenne de l'agriculture (CEA) et la Fédération internationale des producteurs agricoles (IFAP), accord aux termes duquel les deux associations ont délimité leur champ d'activité. Ainsi, l'IFAP assume la sauvegarde des intérêts agricoles auprès des institutions internationales englobant tous les pays, telles

que l'Organisation des Nations Unies (ONU), l'Organisation internationale pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Tandis que, dans les problèmes européens, la CEA s'adresse directement aux organes compétents de notre continent, elle utilisera l'entremise de l'IFAP dans les questions relatives à l'économie mondiale. L'accord assure une coopération harmonieuse des deux associations. Il a déjà été ratifié par la conférence de l'IFAP qui vient de se tenir à Guelph (Canada). Dans son Assemblée générale qui se tiendra du 29 septembre au 1er octobre 1949, à Innsbruck, la CEA, de son côté, approuvera sans doute l'accord.

Jusqu'à maintenant 102 associations membres et 28 membres conseillers ont adhéré à la CEA.

Un Comité d'organisation s'est constitué à Innsbruck, qui prépare l'Assemblée générale. Entre les travaux de l'Assemblée s'intercaleront de petites excursions. Elle se clora par une excursion dans le Zillertal, qui permettra aux participants de se faire une idée de l'agriculture de la région, et, à l'occasion d'une soirée organisée en leur honneur, ils pourront se familiariser avec les particularités du folklore tyrolien, ses costumes, sa musique et ses danses.

Signalons, parmi les nombreux objets inscrits à l'ordre du jour, un manifeste aux paysans d'Europe, les mesures propres à maintenir et à encourager les exploitations paysannes familiales, la protection des paysans de montagne, la lutte contre la tuberculose bovine en tenant particulièrement compte des expériences faites au Danemark, et la lutte contre les vers blancs et les vers fil de fer à l'aide de nouveaux agents chimiques.

Contrairement à ce qui était le cas lors des anciens Congrès internationaux d'agriculture, seuls peuvent prendre part aux Assemblées générales de la CEA ses membres et les personnes les accompagnant. Les formules d'inscription leur seront adressées dans le courant de juillet.

BULLETIN COMMERCIAL

I. — MÉTROPOLE.

Aude. — Carcassonne (18) : 315 à 325 fr. ; Costières et Minervois : 330 à 380 fr. ; Narbonne (16) : 310 à 325 fr. ; Corbière-Minervois : 325 à 375 fr.

Bouches-du-Rhône. — Arles (18) : 305 à 315 fr.

Gard. — Nîmes (20) : 300 à 325 fr.

Hérault. — Béziers (17) : 300 à 325 fr. ; Montpellier (21) 290 à 320 fr. ; (Vin rosé) : 285 à 305 fr. ; Olonzac, coopérative la Siranaise : 100 hectos, 10°,7 à 3.638 fr. ; Coopérative Olonzac-Minervois : 200 hectos, 10°,4 à 3.432 fr. ; Sète (17) : Vin d'Algérie 11° à 13°, 415 à 445 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18) : 310 à 375.

Vaucluse. — Avignon (18) : 305 à 350 fr. ; Côtes-du-Rhône : 350 à 440 fr.

II. — ALGÉRIE.

Alger (11 au 18) : Vin rouge 340 à 400 fr. ; Vin rosé 315 à 350 fr. ; Vin blanc 320 fr.

Oran (10 au 17) : Vin rouge 400 à 430 fr. ; Vin rosé 380 à 390 fr.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES

A

Acide sulfurique. — Voir *Phosphates.*

Agriculture. — Voir *Tracteurs.* Confédération européenne de l'Agriculture, p. 339.

Amendements. — Voir *Engrais.*

Amérique et nous, p. 126.

Animal transformateur. — L'alimal transformateur d'aliments, p. 193.

Anniversaire. — XXV^me^ anniversaire de l'A. C. P. B., p. 316.

Anti-parasites. — Traitements anti-parasitaires aériens, p. 336.

Apiculture. — Toute l'apiculture française se proclame en péril, p. 65.

Autriche. — Situation viticole en Autriche, p. 311.

B

Baux. — La Cour de cassation devant le problème de l'admission ou de l'exclusion de preneurs étrangers, p. 16. — Le statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité étrangère, p. 31.

Bibliographie. — Le vin : vinification, conservation, réglementation, p. 26. — Oléiculture et oléotechnie, p. 27. — III^me^ Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin, p. 74. — Revues diverses, p. 123, 146. — Les leçons de l'agriculture américaine, par René Dumont, p. 194. — Peuples d'outre-mer et civilisation occidentale, p. 216. — Les motoculteurs, par G. Rouilliet, p. 217. — Le sourcier moderne, par Henry de France, p. 269. — Le Pacanier, par V.-A. Evreinoff, p. 269. — La documentation du technicien agricole, par J. Piel-Desruisseaux, p. 269. — Les mauvaises herbes, par L. Brasse-Brossard, p. 292. — La simplification du travail en agriculture, par J. Piel-Desruisseaux, p. 292. — La répartition viticole en Styrie, par Bauer Martha, p. 317. P. 26 et annonces du n° 3 et 4.

Blé. — Voir *Luzerne.* — A propos du blé d'Egypte, p. 75. — Pour combattre la carie du blé, p. 144. — Non ! Il ne faut pas importer de blés étrangers. Producteurs, cela dépend de vous, p. 163. — La soudure du blé, p. 292.

Bois et plants. — Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne en 1948, p. 223, 253.

Boutures. — Trempages rhizogènes de boutures, p. 97.

C

Calibrage. — Voir *Pommes de terre.*

California Farmer (San Francisco). — La récolte record de grains dans le lac de Tulare, p. 45. — Le conditionnement de l'air au champ, p. 46. — Irrigation aérienne pour vignoble, p. 46. — Pourquoi les tracteurs gaspillent l'essence, p. 47. — Outils pneumatiques, p. 47. — Dédié aux viticulteurs, p. 47.

Carie. — Voir *Blé.*

Céréales. — Le jaunissement des céréales à la fin de l'hiver, p. 13.

Chronique juridique. — Questions posées au Ministre, p. 70, 117, 130, 148.

Code du vin. — Comment assurer une plus grande cohésion au Code du vin, p. 186.

Composts. — Les composts tourbeux, p. 191.

Concord. — La foxinesse du Concord, p. 313.

Congrès. — Congrès des Ingénieurs agricoles et des Ingénieurs horticoles en Haute-Provence, p. 315. — IV^me^ Congrès national du raisin de table, p. 339.

Concours. — Concours spécial de la race brune des Alpes, p. 216.

Confédération. — Voir *Agriculture.*

Coopération agricole. — Projet de loi portant modification du statut de la Coopération agricole, p. 121. — Voir *Informations.*

Conserves. — Voir *Eau-de-vie.*

Contrat. — Voir *Métayage.*

Corbeaux. — On peut empêcher les corbeaux de s'attaquer aux graines, p. 185.

Cultures. — Lutte contre les ennemis des cultures, p. 122. — Procédés de traitement contre les ennemis des cultures, p. 295.

D

Démographie viticole, p. 213.

E

Eau-de-vie. — Conserves à l'eau-de-vie, p. 160.

Ecoles. — Ecole temporaire d'oléiculture, p. 121. — Ecole régionale d'Agriculture de Neuvic (Corrèze), p. 269. — Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Formation accélérée de vinificateurs, p. 315. — Ecole régionale d'Ondines (Hte-Garonne), p. 316. — Ecole de Fazanis-Tonneins (Lot-et-Garonne), p. 316. — Ecole d'Agriculture d'Hyères, p. 339.

Engrais. — Epandage des engrais en solution,

p. 60. — La fraude en matière d'engrais et amendements, p. 92, 114. — Sur les engrais phosphatés, p. 195.

Equipement agricole. — Voir *Exposition.*

Enseignement. — Sur un enseignement de la viticulture et de l'œnologie, p. 272.

Exposition. — Exposition internationale de l'habitat rural et de l'équipement agricole, p. 292.

F

Fermentation alcoolique. — Voir *Œnologie.*

Fluor. — Le fluor a-t-il un rôle à jouer en agriculture, p. 338.

Folletage. — Le 161-49 C et le folletage, p. 323.

Fraude. — Voir *Engrais.*

Fumure, p. 120. — Voir *Tomate.* — Voir *Viticulture.*

G

Gaz. — Les gaz combustibles naturels des Petites Pyrénées, p. 123.

Gelées. — Suites des gelées d'hiver, p. 128. — Gelées d'hiver, p. 272.

H

Habitat rural. — Voir *Exposition.*

Huile d'olive. — L'U. S. I. O. et la valorisation de l'huile d'olive, p. 264.

Humanisme. — Voir *Informations.*

Hybrides. — Catalogue des hybrides, p. 199.

I

Informations. — Vente des vins aux Hospices de Beaujeu, p. 26. — Journées de traitements de la vigne, des arbres fruitiers et de motoculture d'Arles, p. 71. — Assemblée générale de l'U. R. C. A. M., p. 73. — XX^me^ Foire-Exposition des vins de Provence, p. 122. — Vignobles et vins de France (film), p. 122. — Légion d'honneur, p. 165. — Les Journées sociales rurales, p. 167. — Amicales d'Anciens élèves, p. 168. — Coopération et Humanisme, p. 243. — Le mécanisme à la ferme, p. 222. — L'A. B. C. d'une alimentation rationnelle du bétail, par A.-M. D'Estrées, p. 222.

J

Jaunissement. — Voir *Céréales.*

L

Légion d'honneur. — M. le baron Le Roy de Boiseaumarie, p. 200. — M. B. A. Samarakis, p. 200.

Lois et décrets. — Nouveaux taux de la taxe à la production et des impôts indirects, p. 48. — Loi du 31 décembre 1948 modifiant l'article 22 de l'ordonnance du 13 avril 1946 sur le Statut du fermage et du métayage en vue de régler, à partir du 1^er^ janvier 1949, le mode de calcul des fermages, p. 49. — Taux des primes du grainage français des vers à soie pour l'année 1948, p. 50. — Décret du 11 janvier 1949 modifiant le prix de vente des sons et issues, p. 50. — Décret du 12 janvier 1949 relatif aux prix des produits agricoles et de la pêche, p. 50. — Décret du 14 janvier 1949 (Contrats d'assurances), p. 71. — Extrait du discours prononcé par M. Pflimlin, ministre de l'Agriculture, devant l'Assemblée nationale, le 25 février 1949, p. 166.

Luzerne. — Luzerne arborescente et blé d'Egypte, p. 29.

M

Maïs. — Sur le développement de l'épi de maïs et l'appréciation de la maturité, p. 278.

aladie à mosaïque. — Voir *Viticulture.*

Maladie de Pierce. — Voir *Viticulture.*

Métayage. — L'évolution des rapports du capital et du travail dans le cadre du métayage, p. 84. — Les conséquences fâcheuses qu'entraînerait une éventuelle disparition du métayage, p. 141. — La preuve d'un contrat de métayage, p. 210. — L'évolution possible du métayage envisagée comme réglant, dans l'agriculture, les rapports du capital et du travail, p. 307.

Mildiou. — Traitement du mildiou, p. 196. — Mildiou, p. 271.

Motoculture. — L'intérêt présenté par le motoculteur de construction française, p. 20. — Les tendances du Salon de la machine agricole, p. 147. — Voir *Traitement.*

« *Mulching* ». — Un exemple aussi vieux que celui de l'Amérique : un arboriculteur du Jura pratique le « mulching » depuis plus de dix ans, p. 206.

Mulets. — Les mulets du Poitou en Vendée, p. 238.

N

Nécrologie. — Louis Ferré, p. 199.

O

Enologie. — Bilan pratique de la fermentation alcoolique, p. 101. — Voir *Enseignement.* — Voir *Vins.* — Voir *Ecole nat. A. M.*

Oléiculture. — Les Journées oléicoles de Marseille, p. 290.

Olivier. — Une vieille richesse qui se meurt : l'olivier, p. 328.

Oxyde de fer. — L'oxyde de fer et ses applications agricoles, p. 314.

P

Pectines. — Pectines à solubiliser ou à insolubiliser, p. 213.

Phosphates assimilables. — Sur la fabrication des phosphates assimilables sans acide sulfurique, p. 15.

Phosphates. — Les phosphates de chaux du Midi de la France, p. 241.

Pierre ponce. — La pierre ponce en France, p. 45.

Plantation et sécheresse, p. 127.

Pommes de terre. — Espacement et calibrage des plants de pommes de terre, p. 4. — Le plant français de pommes de terre, p. 164. — Comment se procurer de bons plants de pommes de terre, p. 311.

Potasse. — Il y a potasse et potasse, p. 45. — Voir *Terre verte.*

Pressoirs continus. — A propos des pressoirs continus, p. 77.

Prunus Marianna. — Sur un cas d'infection d'un Prunus Marianna réputé résistant, p. 265.

R

Radiesthésie. — Qu'est-ce que la radiesthésie, p. 7.

Raisins Néerlandais, p. 215.

Raisins de table. — La production des raisins de table, p. 106.

Rats. — La destruction des rats des champs, p. 310.

Recherches chimiques. — Station de recherches chimiques de l'E. N. A. M., p. 247.

Rectificatif, p. 28.

Riz. — Accidents d'origine physiologique sur les panicules du riz, p. 59. — La rizière expérimentale du Merle en 1948, p. 131, 149, 176. — Riziculture et production de semences, p. 169.

Rongeurs. — La destruction des rongeurs des champs et des maisons est difficile à réaliser, p. 261.

Rubans. — Voir *Semis.*

S

Sarments. — Altération des sarments dans les Pyrénées-Orientales, p. 81.

Schistes. — Mise en œuvre des schistes bitumineux de l'Aveyron, p. 98.

Sécheresse. — Voir *Plantation.*

Sélection. — Voir *Vigne.*

Semis. — Rubans à semis, p. 190.

Sériciculture. — Prix des cocons frais, p. 267.

Sorgho. — Essais de sorgho à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 20, 34, 86, 99, 138, 173.

Sucre. — Voir *Vins.*

Sulfate de cuivre. — Quelques mots sur le sulfate de cuivre, p. 214.

T

Taxe. — Nouveaux taux de la taxe à la production et des impôts directs, p. 48.

Terre verte. — Terre verte et potasse, p. 99.

Tomate. — Essai de fumure rationnelle sur la tomate, p. 157.

Tourbe. — La tourbe et la conservation des fruits, p. 25.

Tracteur vigneron. — Suite de l'enquête sur le tracteur vigneron, p. 73.

Tracteur. — Comment travailler avec un tracteur, p. 95. — La prime aux acheteurs de tracteurs français est supprimée : un danger mortel pour l'agriculture, p. 208.

Traitements. — Programme des Journées de démonstration de traitements de la vigne, des arbres fruitiers et de motoculture, p. 268. — Traitements anti-parasitaires aériens, p. 336.

Trempage. — Voir *Boutures.*

Troupeau. — Une des meilleures sources de revenus de la ferme : le troupeau, p. 212.

Tribunaux de fermage. — Sur les élections aux tribunaux de fermage, p. 118.

V

Vers à soie. — Lutte contre les maladies des vers à soie, p. 267.

Vigne. — Sélection chez la vigne, p. 200, 227, 248, 273, 300, 324.

Vin. — Vin de sucre et sucre de canne, p. 24. — Voir *Informations.* — Nos vins blancs secs aux Etats-Unis, p. 44. — Mouvement des vins en décembre, p. 120 ; en janvier, p. 146 ; en février, p. 244-45 ; en mars, p. 267 ; en avril, p. 315. — Vins du Rhin, p. 145. — Voir *Code.* — Valeur alimentaire du vin, p. 191. — Vers une amélioration de la qualité des vins de consommation courante,

p. 219. — Troubles azotés du vin blanc, p. 241. — Office international du vin, p. 287.
Viticulture. — Maladie de Pierce ou maladie de Californie, p. 51. — Maladie à mosaïque de la vigne transmissible par greffage, p. 57. — L'Amérique et nous, p. 125. — Plantation et sécheresse, p. 127. — Suites des gelées d'hiver, p. 128. — Fumure, p. 129. — Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes en 1948, p. 223. — La sélection en viticulture, p. 227, 248, 273, 300, 324. — Voir *Enseignement*. — La situation viticole, p. 319. — Le 161-49 C et le folletage, p. 323.

TABLE DES AUTEURS

A

Alabouvette (A.). — Luzerne arborescente et blé d'Egypte, p. 29. — Voir Franchet (A.) et Alabouvette. — A propos du blé d'Egypte, p. 75. — Riziculture et production de semences, p. 169.

B

Barry (J.-P.). — Accidents d'origine physiologique sur les panicules du riz, p. 59.
Bauchet. — Un danger mortel pour l'agriculture, p. 277.
Bernon (G.). — Altération de sarments dans les Pyrénées-Orientales, p. 81. — La production des raisins de table, p. 106.
Branas (J.). — La maladie de Pierce ou maladie de Californie, p. 51. — Voir Wm.-B. Hevitt et J. Branas. — L'Amérique et nous, p. 125. — Plantation et sécheresse, p. 127. — Suite des gelées d'hiver, p. 128. — Fumures, p. 129. — Sur les engrais phosphatés, p. 195. — Traitements du mildiou, p. 196. — Catalogue des hybrides, p. 199. — Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes en 1948, p. 223, 253, . — Mildiou, p. 271. — Gelées d'hiver, p. 272. — Sur un enseignement de la viticulture et de l'œnologie, p. 272. — La situation viticole, p. 319. — Le 161-49 C et le folletage, p. 323.

C

V. C. — La tourbe et la conservation des fruits, p. 25. — La pierre ponce en France, p. 45. — Il y a potasse et potasse, p. 65. — Mise en œuvre des schistes bitumineux de l'Aveyron, p. 98. — Terre verte et potasse, p. 99. — Les gaz combustibles naturels des Petites Pyrénées, p. 123. — Les compost tourbeux, p. 191. — Quelques mots sur le sulfate de cuivre, p. 214. — La vermiculite, p. 215. — Les phosphates de chaux du Midi de la France, p. 241. — L'oxyde de fer et ses applications agricoles, p. 314. — Le fluor a-t-il un rôle à jouer en agriculture, p. 338.
Chevalier (Robert) et Piat (Jean). — Essais de Carthames en 1948, p. 232.
Chronique Juridique. — Voir N...
Combes (Daniel). — Comment assurer une plus grande cohésion au Code du vin, p. 186.
Cotte (A.). — Essais de sorghos à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 20, 34, 86, 109, 138, 173.

D

E. D. — Faisons le point, p. 3. — Légion d'honneur, p. 165. — L'écoulement des vins, p. 245.
Deleau (Jean). — Non ! Il ne faut pas importer de blés étrangers, Producteurs, cela dépend de vous, p. 163.
Delmas (H.-G.). — Sur un cas d'infection d'un Prunus Marianna réputé résistant, p. 265.
Demesmay (Henri). — Le plant français de pommes de terre, p. 164. — Comment se procurer de bons plants de pommes de terre, p. 311.
Denoy, Lachavanne et Denamur. — Voir Laboratoire E. N. A. M.
Desflassieux (H.). — Conserves à l'eau-de-vie, p. 160.
Devèze (Dr). — La prime aux acheteurs de tracteurs français est supprimée : un danger mortel pour l'agriculture, p. 208.

F

Franchet (A.) et Alabouvette (L.). — A propos du blé d'Egypte, p. 75.

G

G. — Légion d'honneur : M. le baron Leroy

de Boiséaumarie et M. B.-A. Samarakis, p. 200.

H

HEVITT (Wm.-B.) et BRANAS (J.). — Une maladie à mosaïque de la vigne transmissible par greffage, p. 57.

HUGER (R.). — Les mulets du Poitou en Vendée, p. 238.

L

Laboratoire de l'E. N. A. M. et MM. DENOY, LACHAVANNE et DENAMUR. — La rizière expérimentale du Merle en 1948, p. 131, 149, 176.

Laoratoire du Génie rural de l'E. N. A. M. — Les tendances du Salon de la machine agricole, p. 147.

LACOMBE (R.). — Epandage des engrais en solution, p. 60. — Procédés de traitement contre les ennemis des cultures, p. 295.

LARUE (Pierre). — Vin de sucre et sucre de canne, p. 24. — Nos vins blancs secs aux Etats-Unis, p. 44. — Trempages rhizogènes de boutures, p. 97. — Sur les élections aux tribunaux de fermage, p. 119. — Vins du Rhin, p. 145. — Rubans à semis. Etiquettes souterraines. — Valeur alimentaire du vin, p. 190. — Démographie viticole, p. 213. — Pectines à solubiliser ou à insolubiliser, p. 213. — Troubles azotés du vin blanc, p. 241. — La foxinesse du Concord, p. 313.

LANDTSHEER (H. de). — Qu'est-ce que la radiesthésie, p. 7.

LENGLEN (M.). — Les fraudes en matière d'engrais et d'amendements, p. 92, 114.

LEVADOUX (L.). — La sélection chez la vigne, p. 200, 227, 248, 273, 300, 324.

LIBES (René). — En lisant *California Farmer*, San Francisco, p. 45. — Dédié aux viticulteurs, p. 45.

M

MARSOLAT (R.). — Une vieille richesse qui se meurt : l'olivier, p. 328.

MAUME (L.). — Section de recherches chimiques de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 247.

MÉTIVIER (S.). — Sur la fabrication des phosphates assimilables sans acide sulfurique, p. 15.

MIALLET (A.). — Espacement et calibrage des plants de pommes de terre, p. 4. — Essai de fumure rationnelle sur la tomate, p. 157. — Traitements anti-parasitaires aériens, p. 336.

MONTAGNE (Roger). — La Cour de cassation devant le problème de l'admission ou de l'exclusion des preneurs étrangers, p. 16. — Le statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité étrangère, p. 31. — L'évolution des rapports du capital et du travail dans le cadre du métayage, p. 84. — Les conséquences fâcheuses qu'entraînerait une éventuelle disparition du métayage, p. 141. — La preuve d'un contrat de métayage, p. 210. — L'évolution possible du métayage envisagée comme réglant, dans l'agriculture, les rapports du capital et du travail, p. 307.

N

N. — L'intérêt présenté par la motoculture de construction française, p. 20. — Voir PICARD-MABILLE (M.) et NÈGRE (E.). — A propos des pressoirs continus, p. 77. — Chronique juridique, p. 107, 130, 148. — L'animal transformateur d'aliments, p. 193. — Une des meilleures sources de revenus de la ferme : le troupeau, p. 212. — Le raisin néerlandais, p. 215. — Vers une amélioration de la qualité des vins de consommation courante, p. 219. — L'U. S. I. O. et la valorisation de l'huile d'olive, p. 264.

NÈGRE (E.). — Bilan pratique de la fermentation alcoolique, p. 101. — Nécrologie : Louis Ferré, p. 199.

P

PÉCARD-MABILLE (M.) et NÈGRE (E.). — A propos des pressoirs continus, p. 77.

PIAT (Jean). — Voir CHEVALIER (Robert) et PIAT (Jean).

POURPE (A.). — Les Journées oléicoles de Marseille, p. 299.

R

RAUTOU (S.). — Sur le développement de l'épi de maïs et l'appréciation de la maturité, p. 278.

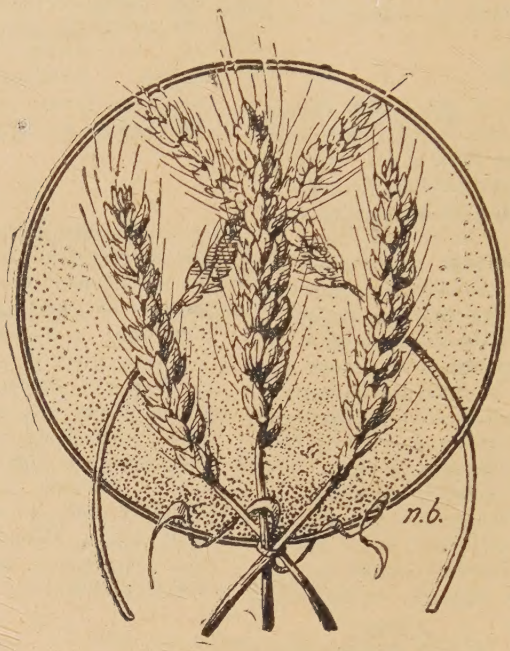
ROSELLA (E.). — Le jaunissement des céréales à la fin de l'hiver, p. 73. — Toute l'apiculture française se proclame en péril, p. 65. — Pour combattre la carie du blé, p. 144. — On peut empêcher les corbeaux de s'attaquer aux graines, p. 185. — Un exemple aussi vieux que celui de l'Amérique : un arboriculteur du Jura pratique le « Mulching » depuis plus de 10 ans, p. 206. — La destruction des rongeurs des champs et des maisons est difficile à réaliser, p. 261.

T

Téléki (André). — La situation viticole en Autriche et en Hongrie, p. 118, 311.

V

Vesselle (Camille). — Comment travailler avec un tracteur, p. 95. — Voir V. C.



SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Corrida qui doit avoir lieu à Nîmes, le 26 juin, il sera délivré des billets d'aller et retour comportant une réduction de 40 % sur le plein tarif, en toutes classes, aux voyageurs utilisant les trains ci-après :

Ligne « Lyon-Nîmes » arr. tr. 903 12 h. 45, dép. tr. 914 (attendra fin du spectacle).

Ligne « Marseille-Nîmes » arr. tr. LB 10 h. 00, dép. tr. BL 18 h. 30.

Ligne « Marseille-Nîmes » arr. tr. LV 10 h. 48, dép. tr. VL 17 h. 59.

Ligne « Béziers-Nîmes » arr. tr. 426 10 h. 28, dép. tr. 427 18 h. 22.

Ligne « Avignon-Nîmes » arr. tr. 451 12 h. 55, dép. tr. 482 18 h. 41.

Ligne « Alès-Nîmes » arr. tr. 1115 12 h. 27, dép. tr. 1480 18 h. 47.

Ligne « Le Vigan-Nîmes » arr. tr. 2843 10 h. 22, dép. tr. 2846 18 h. 35.

Ligne « Le Grau-du-Roi-Nîmes » arr. tr. 9338 9 h. 57, dép. tr. 9339 18 h. 10.

Ligne « Montpellier-Nîmes » arr. tr. 478 12 h. 29, dép. tr. 457 18 h. 28.

Ces billets auront une validité limitée à un jour, sans possibilité de prolongation. Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix perçu pour un adulte.

Il est également consenti aux voyageurs en groupes de 10 et au dessus, empruntant d'autres trains, une réduction de 30 %.

Se renseigner aux guichets des gares.

AGENTS POUR LE MIDI DE LA FRANCE

Établ. Henri PUGI, 5, Allées Paul-Riquet, Béziers

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR

Contre l'Eudémis et Cochylis : LE PARASITOX

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, le SOUPRENIC

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS
SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole